

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	Redatta da gruppo HACCP	COD.
		DATA:10/05/19	REV. 14
DENOMINAZIONE: <b>FORMAGGIO AL PEPERONCINO NONNO FRANCESCO</b>		Pag. 1	
TIPOLOGIA: <b>FORMAGGIO DI LATTE VACCINO E OVINO CON PEPERONCINO</b>			

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>053</b>
<b>Codice Confezionamento Sottovuoto</b>	<b>SV053</b>

<b>DEFINIZIONE STRUTTURA</b>	Formaggio a pasta tenera
<b>CONFEZIONE</b>	(eventuale porzionatura e confezionamento per prodotto sottovuoto) Etichettatura, imballo in plateaux di cartone a riempimento manuale-
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino e ovino pastorizzato, <i>peperoncino</i> 0,5%, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con E 202 -E235 Crosta non edibile.
<b>ALLERGENE</b>	LATTE
<b>STAGIONATURA</b>	Circa 20 gg
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	in etichetta
<b>BOLLO CE</b>	IT 09 32 CE



<b>DESCRIZIONE</b>
Formaggio a pasta bianca morbida, gusto delicato con note piccanti del peperoncino. Peso circa g 500

T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
180gg	in luogo fresco e asciutto	Refrigerato
Se confezionato sottovuoto: 120 gg	Temperatura tra 2° e 4°C	Temperatura tra 2° e 4°C
Umidità	Una volta aperta la confezione conservare al fresco	
<90%		

#### REQUISITI CHIMICO-FISICO

Umidità	A <sub>w</sub> >0,92 (se fresco)
PH	4,7-5,1
Ricerca Fosfatasi	Negativa
Aflatossine M1	<50 ppt
Inibenti	assenti

#### REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi Totali	<10.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g
Stafilococcus Aureus	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente /25g

#### VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

Energia (kJ)	1430
Energia (kcal)	345
Grassi g	29
Di cui acidi grassi saturi g	20
Carboidrati g	0,0
Di cui zuccheri g	0,0
Proteine	21
sale	1,4

#### INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLO	UNITA'	UNITA' X STRATO	N°MAX STRATI	DIMENSIONI	PESO gr
PLATEAUX	7	8	10	Cm 30 x 40 x 10	300
PLATEAUX	14	4	10	Cm 60 x 40 x 15	500

#### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg UE 1169/2011

Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti con indicazioni del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

#### DESTINAZIONE, MODALITA' D'USO

Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori.

Sono però da ritenersi sensibili a questo genere merceologico i soggetti intolleranti o allergici al latte e/o ad alcune sue componenti. Il prodotto è un formaggio da tavola da consumare previa asportazione della crosta e può essere consumato come piatto a se' e come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Prodotto da vendersi a peso e/o previo frazionamento

#### ALTRE INFORMAZIONI

- In relazione ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 e alla luce della dichiarazione dei nostri fornitori, possiamo ritenere che il prodotto non sia OGM

In base alle nostre conoscenze, le informazioni riportate nella presente scheda sono esatte.

- I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori